



PRZYJĘCIE WIGILIJNE 2025

MENU I
w cenie 185zł/os

Przystawki (podane wieloporcjowo)

Śledź na różowo, cebula, jabłko, curry, podgrzybek marynowany, jogurt ziołowy

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi (veg)

Pasztet wieprzowo-wołowy , konfitura z żurawiny, grzanka

Danie główne

Schab nadziewany boczkiem i śliwką, sos pomarańczowy, puree chrzanowe, fasolka szparagowa z marchewką

lub

Risotto z borowikami, parmezan , concasse, mleko kokosowe (veg)

Deser

Torcik piernikowy z powidłami i jabłkami, sos czekoladowy

Woda mineralna

Kompot z suszu 0,3l/os

Kawa

Herbata

MENU II

w cenie 245zł/os

Przystawki

(podane wieloporcjowo)

Pstrąg marynowany , warzywa korzenne, czerwona cebula, oliwa ziołowa, rukola

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi (veg)

Tarta z pieczoną kaczką i warzywami

Zupa

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem (veg)

lub

Barszcz biały na zakwasie, suszone grzyby, ziemniaki (veg)

Danie główne

Wołowina duszona w czerwonym winie, gratin z grzybami leśnymi, pappardelle warzywne

lub

Risotto z borowikami, parmezan , concasse, mleko kokosowe (veg)

Deser

Tartoletka z gruszką , biała czekolada, cynamon

Woda mineralna

Kompot z suszu 0,3l/os

Kawa

Herbata

MENU III

w cenie 290zł/os

(z wyborem na miejscu, dla rezerwacji do 40 osób)

Przystawki

(podane wieloporcjowo na półmiskach)

Pstrąg marynowany, kiszzone jabłko, chałka

Pasztet z dzika, blin żytni, konfitura z żurawiny

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi (veg)

Tarta z gruszką, cebulą, ser blue (veg)

Zupa

Krem z leśnych grzybów, ptyś ziemniaczany , śliwka suszona (veg)

lub

Barszcz kiszony z uszkami z grzybowym farszem (veg)

Danie główne

Filet z sandacza, szpinak z czosnkiem, dynia w occie jabłkowym, sos béarnaise

lub

¼ kaczki pieczonej z jabłkami i żurawiną, kluski leniwe, czerwona kapusta z czarną porzeczką

lub

Risotto z borowikami, parmezan , concasse, mleko kokosowe (veg)

Deser

Sernik z bakaliami, lody malinowe z mascarpone

Woda mineralna

Kompot z suszu 0,3l/os

Kawa

Herbata

PAKIETY DODATKOWE:

Zimne przekąski po kolacji

w cenie 90zł/os , ok 300gr/os

Śledzie w musztardzie i miodzie spadziowym,
w śmietanie z cebulą i jabłkiem,
Wolno pieczony karczek z dzika, konfitura z pigwowca
Śliwki w chrupiącym boczku
Tradycyjne wędliny
Wolno pieczone mięsa
Sery, miód, pieprz
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sos: tatarski z ziołami, chrzanowy
Pieczywo, masło
Piernik
Makowiec
Sernik

Podane ceny są kwotami brutto z 8% podatkiem VAT
Oferta nie uwzględnia opłaty serwisowej .

CENY PODSTAWOWYCH ALKOHOLI

Wino Domu (białe , czerwone , musujące) 95zł/but

Wino bezalkoholowe 85zł/ but

Piwo butelkowe 18zł/0,5l

Wódka Wyborowa 95zł/but 0,5

Wódka Baczewski 120zł/but 0,5

Jack Daniels 180zł/but 0,5